

Hoffen

ALL FOR BETTER LIFE



Hoffen

ALL FOR BETTER LIFE



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI / NÁVOD NA POUŽITIE
/ MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Model: HO-00017, HO-00075

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

PL

Wygląd graficzny
lub kolor produktu
mogą się różnić
od rzeczywistego produktu.



SPIS TREŚCI

1	UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM	4
2	DANE TECHNICZNE	4
3	ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA	4
4	OBJAŚNIENIE SYMBOLI	11
5	BUDOWA	12
6	ZAWARTOŚĆ ZESTAWU	13
7	UŻYTKOWANIE	13
8	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	18
9	NAPRAWA	19
10	PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT	19
11	UTYLIZACJA	19
12	DEKLARACJA CE	20
13	GWARANCJA	20

1. UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Frytownica beztłuszczowa to urządzenie, które przygotowuje potrawy bez lub z minimalną ilością oleju za pomocą gorącego powietrza. Ważne jest korzystanie z niej zgodnie z instrukcją producenta, aby zapewnić bezpieczeństwo i optymalne rezultaty. Przed użyciem, należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Niniejsza instrukcja jest również dostępna w alternatywnej wersji cyfrowej. Zeskanuj kod QR

**2. DANE TECHNICZNE**

Nr partii	ZZ-1525/24/1MPM
Model	HO-00017, HO-00075
Zasilanie	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc	1000W

3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby zagrożenia były zrozumiałe. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane

przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.

2. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
3. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
4. Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
5. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
6. Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
7. Jeśli wtyczka lub przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej, odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
8. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
9. Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.

4

5


10. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
11. Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
12. W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
13. Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
14. Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
15. Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
16. Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.

17. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
18. Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
19. Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
20. Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
21. Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
22. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
23. Zawsze przed przystąpieniem do

6

7

- pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
24. Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
 25. Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para.
 26. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania miski z koszem z urządzenia.
 27. Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
 28. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.
 29. Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
 30. Nie napełniaj miski olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
 31. Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
 32. Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
 33. Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemującym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
 34. Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
 35. Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

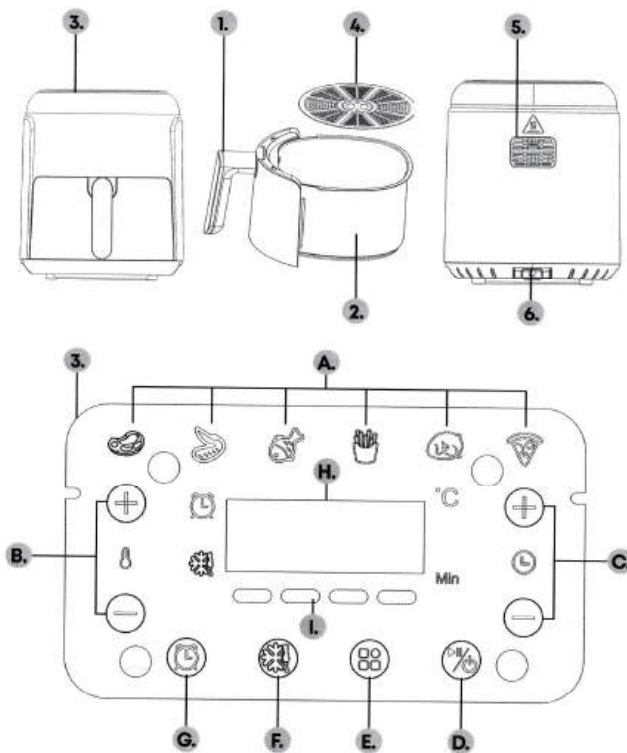
36. Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
37. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
38. Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
39. Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
40. Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
41. **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
42. **OSTRZEŻENIE!** Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność!
43.  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.
	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
	Urządzenie wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Symbol oznaczający urządzenie I klasy ochronności.
	Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.
	Segreguj odpady – oznakowanie wskazujące potrzebę segregacji odpadów.
 	Opakowanie papierowe – oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić odpad.
 	Opakowanie z folii – oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić odpad.

Symboly w wydruku monochromatycznym tylko poglądowo.

5. BUDOWA



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Uchwyt | E. wybór programów automatycznych |
| 2. Pojemnik do pieczenia | F. funkcja rozmrażania |
| 3. Panel sterujący z wyświetlaczem LED | G. funkcja alarmu |
| A. ikony programów automatycznych | H. wyświetlacz |
| B. przyciski regulacji temperatury | I. pasek informacyjny |
| C. przyciski regulacji czasu pracy | 4. Grill rusztowy |
| D. ON/OFF/Start/Pauza | 5. Otwór wentylacyjny |
| | 6. Przewód zasilający |

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

Liczba	Element
1	Frytownica beztłuszczowa z przewodem sieciowym
1	Pojemnik do pieczenia
1	Grill rusztowy
1	Instrukcja obsługi



UWAGA! DLA BEZPIECZEŃSTWA DZIECI PROSZĘ NIE ZOSTAWIAĆ SWOBODNIE DOSTĘPNYCH CZĘŚCI OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, STYROPIAN ITP.). NIEBEZPIECZEŃSTWO UDUSZENIA!

UWAGA! JEŚLI BRAKUJE KTORÉJKOLWIEK Z POWYŻSZYCH POZYCJI LUB JEST ONA USZKODZONA SKONTAKTUJ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ.

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

7. UŻYTKOWANIE

7.1. Przed pierwszym użyciem

- Wypakuj urządzenie z opakowania. Usuń wszelkie torebki, blokady transportowe, wypełniacze i etykiety.

- Sprawdź, czy parametry zasilania urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci elektrycznej.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z instrukcją w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Ustaw urządzenie na twardej, suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.

7.2. Ważne wskazówki dotyczące smażenia / pieczenia

- Nie wlewaj do pojemnika do pieczenia oleju, ani żadnego innego tłuszczu, ani wody do gotowania.
- Aby zapewnić optymalną wydajność pieczenia, zawsze podgrzewaj wstępnie frytownicę. Jeśli nie chcesz podgrzewać wstępnie – dodaj do czasu pieczenia kilka minut na rozgrzanie urządzenia.
- Niektóre potrawy wymagają przemieszania, dlatego można wyjąć pojemnik do pieczenia w trakcie cyklu i potrząsnąć zawartością lub użyć drewnianej łopatkę, by przemieszać zawartość. Następnie należy z powrotem umieścić pojemnik w urządzeniu. Czas odliczania zostanie zatrzymany w momencie wyjęcia pojemnika do pieczenia. Wznowienie odliczania zacznie się w chwili umieszczenia pojemnika w urządzeniu.
- Aby bezpiecznie wyjąć duże lub kruche produkty spożywcze z gorącego pojemnika używaj odpornych na ciepło szczypek np. drewnianych lub silikonowych.
- Uwaga! Nigdy nie używaj metalowych narzędzi, aby nie zarysować powierzchni pojemnika do pieczenia.
- Mniejsze ilości smażone są bardziej równomiernie niż większe.
- Nie piecz, nie smaż we frytownicy bardzo tłustych potraw.
- Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani efekt końcowy. Biały dym może powstać również wtedy, gdy frytownica nie zostanie odpowiednio wyczyszczona lub jeśli na grzałce pozostanie olej.
- Przekąski, które można piec w piekarniku, można również piec we frytownicy.
- Możesz również używać frytownicy do podgrzewania potraw. Ustaw wówczas frytownicę na 150°C na 10 minut.
- Składniki, które mogą być pieczone w tej samej temperaturze, można umieścić razem w pojemniku do pieczenia i razem piec.
- Produkty mrożone nie muszą być wcześniej rozmrożone, ale zaleca się rozmrożenie niektórych mrożonych produktów przed pieczeniem, aby skrócić czas pieczenia.

- Do przygotowywania ciast, quiche, kruchych potraw lub potraw z płynnym środkiem użyj foremek do pieczenia. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, do pieczenia zalecane są małe silikonowe foremki do pieczenia.
- Foremki nie powinny być wypełnione powyżej 2/3 swojej wysokości.
- Na grillu rusztowym można położyć papier do pieczenia, folię aluminiową lub foremki do pieczenia, ale należy zachować szczególną ostrożność. Nie zakrywaj całej dolnej części rusztu. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację wewnątrz pojemnika. Ponadto na papierze powinno być wystarczająco dużo produktów, aby pozostał na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru do elementów grzejnych, co może spowodować pożar.

7.3. Użycie



Podłączenie urządzenia

- Sprawdź, czy grill rusztowy do pieczenia jest włożony do pojemnika frytownicy. Jeśli nie – wsuń grill rusztowy na miejsce, tak aby znajdował się poziomo na dnie pojemnika do pieczenia.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem. Urządzenie zasygnalizuje podłączenie do sieci pojedynczym sygnałem dźwiękowym. Dodatkowo na krótko podświetli się panel sterujący (3) a na wyświetlaczu pojawi się ikona przycisku On / Off (D).
- Wsuń pojemnik do pieczenia (2), pociągając za uchwyt (1).
- Włóż artykuły spożywcze do pojemnika (2).

UWAGA! Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli (patrz rozdział „Dedykowane programy do przygotowania potraw”), ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanej potrawy.

- Trzymając za uchwyt (1), wsuń pojemnik (2) z powrotem do urządzenia. Naciśnij przycisk On / Off (D), aby włączyć urządzenie. Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli po włączeniu urządzenia nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 5 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie. Naciskając przycisk On / Off (D) urządzenie ustawi domyślną temperaturę 180°C oraz czas 15 minut.

7. Ustaw czas i temperaturę:**A. Programy automatyczne**

– urządzenie obsługuje sześć automatycznych programów. Aby wybrać program automatyczny, należy użyć przycisk menu (E) . Aktualnie wybrany program jest sygnalizowany poprzez miganie jednej z sześciu ikon programów automatycznych (A) umieszczonych na górze panelu sterującego (3). Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w funkcję rozmrażania (zakres 1-60min. / 50°C-90°C, domyślne ustawienie funkcji 5 min. / 80°C), włączamy ją przez naciśnięcie przycisku funkcyjnego (F) znajdującego się na panelu  sterującym (3) – wybranie funkcji jest sygnalizowane miganiem ikony (po włączeniu programu ikona świeci jednostajnie).

B. Ręcznie


(zakres 80-200°C / 1-60 min.) – każda funkcja ma możliwość dostosowania czasu i temperatury pieczenia do indywidualnych potrzeb. Temperaturę / czas można dostosować za pomocą przycisków regulacji (B) i (C) umieszczonych na panelu sterującym (3). Wybrane parametry pracy będą widoczne na wyświetlaczu (H) znajdującym się w centralnym punkcie panelu sterującego (3).

Uwaga! Aby przyspieszyć zmianę czasu / temperatury należy przytrzymać jeden z przycisków regulacji temperatury (B) / czasu (C).

8. Uruchom urządzenie

– po ustawieniu parametrów pieczenia naciśnij przycisk ON/OFF (D). W trakcie pracy, na wyświetlaczu (H) naprzemiennie będzie pokazywana zadana temperatura i czas pozostały do wyłączenia urządzenia.

UWAGA! Przyciski regulacji temperatury (B) i czasu (C) i są aktywne również po włączeniu programu domyślnego – nadal można zmieniać parametry pracy urządzenia.

Po uruchomieniu urządzenia, możemy dodatkowo ustawić funkcję alarmu. Aby to zrobić należy nacisnąć przycisk funkcyjny (G). Następnie przyciskami regulacji czasu (C) ustalamy czas po jakim uruchomi się alarm (domyślne ustawienie funkcji – 5 min.). Działanie funkcji jest sygnalizowane wyświetlaniem  ikony. Aby wyłączyć funkcję należy ponownie nacisnąć przycisk funkcyjny (G).

9. Sygnalizacja pracy na panelu sterującym.

Do czasu zatwierdzenia programu podświetlenie przycisku ON/OFF (D)

miga, po rozpoczęciu pracy przycisk jest podświetlany ciągle. Po włączeniu programu pieczenia na pasku z ikonami programów automatycznych (A) wyświetlana jest wyłącznie ikona z aktualnie wybranym programem. Dodatkowo, kolejno po sobie, podświetlane są czony paska informacyjnego (I).

10. Zakończenie pracy

– urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy ustawiony czas dobiegnie końca. Zakończenie pracy zostanie zasygnalizowane wyświetleniem napisu „OFF” na wyświetlaczu (H) i sygnałem dźwiękowym, następnie urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Wentylator przestanie działać po około 20 sekundach.

Pracę urządzenia można zakończyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku ON/OFF (D). Wyłączenie programu pieczenia przyciskiem ON/OFF (D) będzie sygnalizowane przez zmianę sposobu podświetlenia, przycisku ON/OFF (D) a ikoną z aktualnie wybranym programem przejdzie z ciągłego świecenia na miganie, dodatkowo pasek informacyjny (I) przestanie być podświetlany. Następnie urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.

Po zakończeniu pracy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

Aby wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk ON/OFF przez co najmniej 3 sekundy.

UWAGA! Nie dotykaj pojemnika do pieczenia podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ pojemnik nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.

DEDYKOWANE PROGRAMY DO PRZYGOTOWANIA POTRAW

Urządzenie posiada 6 programów automatycznych dedykowanych pod konkretne grupy potraw. Każdy program posiada własny, dedykowany czas i temperaturę pieczenia. W zależności od ilości potrawy jaką chcesz przygotować, jej walorów smakowych każdy program możesz zmodyfikować do swoich potrzeb zmieniając odpowiednio czas i temperaturę. Nie musisz się sztywno trzymać dedykowanych programów podczas korzystania z urządzenia. Mają one na celu przede wszystkim zasugerować parametry wyjściowe podczas obróbki. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu i temperatury w poszczególnych programach dla wybranych przez Ciebie potraw. Pamiętaj, że im więcej pieczonej potrawy w pojemniku do pieczenia tym dłużej powinno trwać pieczenie i odwrotnie, im mniej potrawy tym krótszy czas. Masz do dyspozycji następujące programy:

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Ikona programu	Nazwa programu	Min-max Waga (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
	Stek	100-200	18	180
	Skrzydółka kurczaka	100-300	22	200
	Ryby	100-300	18	180
	Mrożone frytki	100-350	22	200
	Drób	100-350	50	200
	Pizza	100-200	17	180

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**Główne zasady**

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika oraz przedłuża żywotność urządzenia.

Ostrzeżenie! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

- Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką.
- Pojemnik do pieczenia można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek druczanych lub środków ściernych do czyszczenia obudowy.

Uwaga! Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.

Uwaga! Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach



OSTRZEŻENIE! WYŁĄCZ URZĄDZENIE, ODŁĄCZ OD ZASILANIA PRZED WYKONANIEM CZYSZCZENIA I KONSERWACJI ABY UNIKNĄĆ ZWARCIA.

9. NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

- PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA** Jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia przez dłuższy czas, to po odłączeniu go od sieci energetycznej, wystygnięciu i wyczyszczeniu przechowuj je złożone w suchym pomieszczeniu z dala od źródeł ciepła i wilgoci. Najlepiej, gdy urządzenie umieścisz w oryginalnym opakowaniu poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.
- TRANSPORT URZĄDZENIA** Zalecany jest transport urządzenia w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu nie należy narażać urządzenia na nadmierne wibracje i wstrząsy. Nie przenoś urządzenia podczas jego użytkowania. Rób to jedynie po jego wyłączeniu i ostygnięciu. Nie narażaj urządzenia na wysokie temperatury i wilgoć.

11. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Właściwa utylizacja urządzenia: Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

12. DEKLARACJA CE



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy nowego podejścia i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

13. GWARANCJA

W celu reklamacji produktu należy skontaktować się ze Sprzedawcą. Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem produktu lub zgłoszeniem reklamacji można kierować:

- przez e-mail: serwis@mpm.pl
- telefonicznie: +48 (89) 623 11 00

Gwarancja

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiegi w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; zarówno;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;

20

- okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 36 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
 6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
 7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
 8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
 9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji

21

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca: W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym. Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu. Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczając w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Producent (Gwarant):
 MPM agd S.A.
 ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
 tel.: (22) 380 52 00, BDO: 000027599
mpm@mpm.pl
 Wyprodukowano w Chinach.